

ENOSTAVNI CAKE POPSI

Količina za 30 cake popsov



Sestavine:

- 450 g črno-belih piškotov s poljubnim nadevom (Oreo ali podobnih)
- 200 g sirnega namaza (Philadelphia ali podobno)
- 150 g bele ali črne čokolade za kuhanje
- 100 ml sladke smetane za kuhanje
- sladkorna dekoracija (ni obvezna)



Pripomočki:

- ✚ kuhinjska tehtnica
- ✚ skleda
- ✚ dva lonca (en večji in en manjši)
- ✚ palčke (okoli 40 kosov).
- ✚ žlica
- ✚ velik kos stiroporja ovit alu folijo
- ✚ večji plitek krožnik
- ✚ multipraktik za mletje keksov



Priprava:

Piškote zmeljemo v prah.



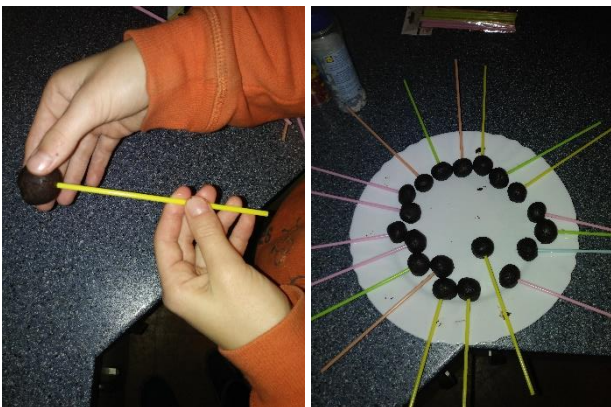
Dodamo sirni namaz in dobro premešamo, da dobimo maso kot za testo.



Iz mase oblikujemo manjše kroglice. Postavimo jih za eno uro v hladilnik, da postanejo bolj trde. Iz mase dobimo dva krožnika kroglic.



Nato kroglice vzamemo iz hladilnika in jih nataknemo na paličice. Lahko uporabite plastične paličice namenjene za cake pops, papirnate slamice ali pa nabodala, ki jih prerežete na pol.



V loncu nad vodno kopeljo stopimo čokolado (lahko črno ali belo). Priporočam, da uporabite črno (jaz je nisem imela), ker bo boljše oblila kroglice.



V čokolado potopimo vrh palčke za cake pops. Nato na palčko napičimo piškotno kroglico. Ponovimo, da porabimo vse kroglice. Cake popse oblite s čokolado lahko zapičimo v kos stiroporja ali damo v kozarec. Nato jih po želji okrasimo še s sladkorno dekoracijo kot so snežinke, kroglice, zvezdice.



Lahko pa se odločite tudi, da kroglic ne daste na palčko. V tem primeru jih lahko postrežete tudi na krožniku.



Veliko užitkov ob sladkanju!